



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE EZME ÇORBASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla tuz
- 1 Adet ufak kereviz
- 3 Adet yaprak lahana
- 3 Adet patates pırasa havuç
- 1 Litre su veya et suyu
- 1 Adet soğan
- 1 Yemek Kaşığı un
- 3 Yemek Kaşığı sana margarin

Bütün sebzeleri yıkayıp ince ince doğrayalım bir tencerede yağı atıp soğanı kavuralım daha sonra unu ekleyip koku çıkana kadar kavuralım daha sonra patatesler hariç bütün sebzeleri tencereye atıp yumuşayınca kadar pişirelim daha sonra suyunu ekleyelim ardından patatesleride ekleyerek kısık ateşte pişirelim daha sonra blender yardımı ile ezelim tuzunu ekleyip 10 dakika kaynattıktan sonra sıcak servis yapalım.